

Milihbrot



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 pr**sohvatsoli
- **30 g** kvasca
- **200 g** šecera
- **3** jajeta
- **125 ml** ulja
- **100 g** suvog groža
- **200 g** kandiranog i suvog voca
- (smokve, kajsije, papaja, mango, ananas)

Priprema

U mlako mleko sipati kašičicu šecera, dodati kvasac i sačekati 10-ak minuta da nabubri. Brašno sjediniti s prsohvatom soli, preostalim šecerom i uljem, pa dodati 2 jajeta i nadošli kvaca s mlekom. Umesiti testo i na kraju umešati suvo grože. Testo pokriti čistom krpom i ostaviti na toplom da odstoji oko sat vremena kako bi se udvostrucilo.

Suvo i kandirano voće oprati, a nadošlo testo podeliti na dva jednaka dela. Prvi deo testa rastanjiti.

Posuti polovinom pripremljenog suvog voca. Po želji možete dodati seckane ili mlevene orahe.

Voće blago utisnuti u testo, pa ga zaviti u rolat. Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Rolate položiti u

pleh obložen papirom za pečenje. Premazati rolate umućenim jajetom.

Peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Ostaviti da se ohladi pa seci na parčice.

Savet